Marzipan-Nusskuchen

Das Rezept von dem Marzipan-Nusskuchen passt prima in die Herbstzeit und ist im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Nach Belieben	Fett (Für die Form)
Nach Belieben	Brösel (Für die Form)
250 g	Butter (Zimmertemperatur)
200 g	Zucker (braunen)
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
250 g	Mehl (gesiebt)
1.5 TL	Backpulver
200 g	Haselnüsse gemahlen
50 g	Mandeln (gemahlen)
5 Tropfen	Bittermandelaroma
125 ml	Milch
75 g	Marzipan
50 g	Haselnüsse (gehackt)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Marzipan-Nusskuchen** eine Kastenform (Mindestens 25x11cm) ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das Marzipan grob in eine Schüssel raspeln.

3. Nun die Butter mit dem Zucker, dem Bittermandel-Aroma und dem Salz cremig aufschlagen.

4. Dann die Eier einzeln, und nach und nach unterrühren.

5. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und im Wechsel mit der Milch hinzufügen. Danach erst die gemahlenen Haselnüsse und die gemahlenen Mandeln unterheben.

6. Zum Schluss die gehackten Haselnüsse und das geraspelte Marzipan unterheben.

7. Die Masse anschließend in die Form geben, glattstreichen und ca. 60 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, bitte mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken. Bis zum Verzehr sollte der Kuchen dann ganz auskühlen.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Kastenform eckig 25 cm
antihaftbeschichtet

Tipp

Den Marzipan-Nusskuchen könnte man zusätzlich mit einer Glasur aus Schokolade überziehen oder vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.